



## Blois

"Ciudad de Arte y de Historia", Blois les sorprendera



< 1 2 3 4 >

Jeudi 17 janvier 2019

Min -2° Max 7°

casa > Gastronomía

### Gastronomia

#### Arte de vivir, placer del buen comer



La gastronomía de Blois combina sutilmente la riqueza del patrimonio histórico y natural que rodea la ciudad. Los serenos paisajes abundan de productos locales que se presentan al ritmo de las estaciones: tiernos espárragos y mermelada de mirabeles, licores de frutas y croquets de avellanas, faisanes y setas salvajes, *palets solognots* (bizcochos con pasas) y quesitos de cabra caseros, etc.

El Loira, orgulloso y salvaje, muestra sus habitantes más sorprendentes: siluros, lucios, anguilas y cangrejos. Majestuosos como los castillos reales, los foies gras y las mollejas confitadas compiten en sabores, mientras que las papilas se ablandan crujendo el Aristocrate, deliciosa galleta de siglo XIX, y viajan al fundir en la lengua los chocolates de los maestros chocolateros locales.

Este saber vivir se encuentra en nuestros vinos: Coteaux du Vendômois, Touraine, Touraine-Mesland, Cheverny, Cour-Cheverny, Valençay y Crémant de Loire, tantas vides recogidas con el mayor esmero por más de 70 viticultores. Las notas florales o con sabor a fruta de estos vinos de carácter, rojos, blancos, grises o chispeantes, con especias, acompañan cada delicioso plato de los bares y las buenas mesas de Blois.

[Abrir el mapa del sitio](#)

